42e Année. — N° 11 15 Mars 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Solutions à la crise viticole ? ; — L'accord provisoire franco-portugais ; — Rétablissement d'un impôt d'Etat sur les vins en Italie ; — La question du Blé.

J.-L. Vidal ..... Les porte-greffes dans les Charentes.

Albert Maupas ..... Sur la germination des semences de folle avoine.

Pierre Larue ..... Les porte-greffes dans le centre de l'Yonne.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

Solutions à la crise viticole ?

Tous les groupements viticoles importants ont demandé — ou accepté — la suppression des vins de seconde cuvée qui, au contraire des piquettes simples, comportent une addition de sucre.

La loi du 29 juin 1907 favorise la production de ces vins en exemptant le sucre du droit qu'il supporte lorsqu'il est employé à la chaptalisation.

L'article 153 de la loi de Finances que vient de voter la Chambre des Députés laisse subsister cette différence de traitement.

Art. 153. « Les sucres employés à la fabrication des apéritifs dits à base de vin sont frappés d'une taxe complémentaire de 300 francs par 100 kilogrammes, qui sera perçue à l'intérieur par le service des Contributions indirectes, et à l'importation, indépendamment des droits de douane, dans des conditions qui seront fixées par décret qui sera rendu sur la proposition du Ministre des Finances.

Les infractions aux dispositions qui précèdent et à celles des décrets rendus pour leur exécution seront punies d'une amende en principal de 500 à 5000 fr., indépendamment du quintuple des droits fraudés ou compromis et de la confiscation des sucres ainsi que des boissons fabriquées irrégulièrement.

La taxe complémentaire de 40 fr. par 100 kilogrammes de sucre employé pour la vinification des vins, instituée par l'article 5 de la loi du 29 juin 1907, est élevée à 100 fr. par 100 kilogrammes. »

La taxe de 40 fr. ne s'appliquant qu'aux vins de première cuvée, il est évident que le texte de la Chambre conserve la franchise des droits pour le sucre employé en seconde cuvée. Il est entendu que la fabrication de ces vins est limitée ; mais ils n'en constituent pas moins une source de surproduction bien indésirable en l'état actuel du marché.

Il paraît donc utile d'appeler l'attention de nos Sénateurs sur cette question. Que si l'on ne veut pas supprimer purement et simplement la fabrication des seconds vins, au moins semble-t-il indiqué de faire payer au sucre employé à leur fabrication la même taxe que pour la chaptalisation.

Dans certains départements, on fait campagne contre les vins de trop faible degré ; mais avant de condamner à la distillation des produits de qualité médiocre, il est vrai, mais cependant *naturels*, il semble logique de supprimer, d'abord, tout ce qui est *artificiel*. Et les vins de seconde cuvée sont des vins de betteraves à sucre !

Pour en revenir aux vins à faible degré et mal constitués, un de nos lecteurs nous écrit « qu'il faudrait faire comprendre aux viticulteurs le danger qui les menace s'ils continuent à faire de la surproduction ».

« Il faudrait, — ajoute notre correspondant —, par un encépagement plus rationnel, améliorer la qualité de nos vins ; car, actuellement, les vins qui proviennent de vignes à surproduction ne peuvent tenir que par des coupages avec des vins provenant de vignes à faible rendement. Lorsque ces dernières, écrasées par les charges de la culture, auront disparu, les vins qui resteront seront mal constitués et par conséquent invendables... »

La conclusion est sans doute exagérée, car l'Algérie pourrait certainement fournir les vins de coupage nécessaires pour remonter les produits défectueux.

Mais il est pénible d'avoir à envisager la disparition progressive des vignes de coteaux, qui ne produisent pas assez pour laisser un bénéfice à l'exploitant.

Il est évident qu'à la longue, la Plaine tuera le Coteau, si l'on ne

trouve pas de nouveaux débouchés pour les vins ou de nouvelles utilisations pour le raisin.

La production du *raisin de table* subit elle-même une crise sérieuse. Dans un rapport présenté au Congrès de Lyon (23-26 octobre 1924) par M. Bénézech, conseiller du commerce extérieur, nous relevons ce cri d'alarme :

« Je puis dire que cette surproduction à laquelle je faisais allusion en 1911 est devenue un fait accompli, et qu'il n'y a pas un instant à perdre pour conjurer le danger.... »

M. Bénézech voit le remède à cette situation dans le développement de l'exportation des raisins de table en Angleterre, en Allemagne, en Suisse, en Belgique, etc.

Cela est également vrai pour le vin ; mais il est plus aisé de préconiser l'exportation que de la réaliser. Pour la conquête des marchés étrangers, en effet, nous sommes en concurrence avec l'Italie, l'Espagne, la Grèce, le Portugal.... en attendant le Maroc, pays où la production est généralement moins onéreuse qu'en France. Pour les grands vins : Champagne, Bourgogne, Bordeaux... nous tenons la corde, mais cela ne va pas bien loin comme quantités; en ce qui concerne les vins ordinaires, nous ne sommes pas supérieurs à nos concurrents, et il ne faut pas songer à trouver à l'extérieur des débouchés importants pour nos vins de plaines à gros rendements, qu'il faudrait *surviner* pour les rendre exportables.

Réduire les importations (1) — augmenter les exportations — c'est là une belle formule, mais qui se heurte à de multiples difficultés commerciales et diplomatiques. Nous en trouvons une preuve bien actuelle en ce qui concerne les importations, dans la convention qui vient d'être conclue avec le Portugal — qui va échanger ses vins contre nos automobiles !

---

(1) La Commission des Douanes, réunie sous la présidence de M. Haudos, a entendu lecture du rapport de M. Railhac, concernant la proposition de M. Barthe, du Groupe viticole, relative à la protection douanière à accorder à la viticulture. Le rapporteur a conclu à l'adoption de la proposition, sous réserve de certaines modifications de détail faites en accord avec les Associations viticoles. Après une discussion à laquelle ont pris part MM. Barthe, Cante, de Mun, et plusieurs de leurs Collègues, la proposition a été approuvée. Le tarif des droits à l'importation des vins en futaille, jusqu'à 12° serait porté de 21 fr. 60 à 40 fr, ; pour les vins en bouteilles à 80 francs et pour les vins mousseux, à 120 fr. En ce qui concerne les vins de liqueur et les mistelles, les droits seraient de 70 fr. l'hecto, augmentés d'un droit de 4 francs pour l'alcool réel et l'alcool en puissance représenté par le sucre, augmenté des surtaxes.

L'accord provisoire Franco-Portugais

Un accord provisoire, qui doit prendre fin le 31 décembre prochain, a été signé à Paris, le 4 mars ; il rétablit les relations commerciales rompues depuis le 10 juin 1923.

Les bases de cet accord sont les suivantes :

Les produits et les bateaux des deux pays, jouiront du même traitement que celui qui leur était accordé par les conventions des 30 janvier et 16 septembre 1922.

Le Portugal ne pourra pas importer en France, dans le courant de l'année 1925, plus de 150.000 hectolitres de vins ordinaires, dont 100.000 au cours du premier semestre, au tarif de 30 francs par hecto.

Mais, dès que le tarif général français sur les vins aura été relevé, les vins ordinaires provenant du Portugal entreront librement en France au tarif minimum et sans limitation de quantité.

Le Portugal obtient une dérogation générale pour les vins de liqueur, originaires et en provenance de Porto et de Madère, ainsi que pour les autres vins de liqueur portugais, à la condition que ces derniers titrent au moins 16 degrés 1/2 d'alcool acquis.

Le Portugal obtient enfin le bénéfice de la droiture pour les cacaos de l'Ile du Prince et de San-Tomé, importés dans des conditions déterminées par l'accord.

La France, en outre de la clause de la Nation la plus favorisée, stipulée par les accords précités, obtient des dérogations aux prohibitions appliquées par le Portugal, notamment en ce qui touche les chassis et les voitures automobiles.

Les deux pays s'engagent à donner une application effective à la Convention internationale de Berne pour la protection des œuvres littéraires et artistiques, révisée à Berlin, le 13 novembre 1908, ainsi qu'aux Conventions du 20 mars 1883, 14 avril 1891 et 2 juin 1911, sur la protection des appellations d'origine, des marques et noms commerciaux.

Rétablissement d'un impôt d'Etat sur les vins en Italie

Un décret-loi du 14 septembre 1924, que nous avons reproduit dans le *Progrès* du 26 octobre, avait aboli l'impôt sur les vins institué par décret royal du 2 septembre 1919.

Et nous avions félicité nos confrères d'Italie de cette victoire de la viticulture.

Hélas ! un nouveau décret-loi du 13 février 1925, vient de rétablir, au profit du Trésor public, des impôts sur toutes les boissons alcooliques.

Pour le vin..... 12 à 15 lires, suivant la population des villes (15 lires pour les villes comptant plus de 20.000 habitants ; 12 lires pour celles qui en comptent plus de 8.000).

« L'idylle entre le Fisc et la Viticulture — lisons-nous dans le *Giornale vinicolo italiano* — commencée le 15 septembre dernier, aura duré exactement cinq mois, un peu plus que « l'espace d'un matin », mais à peine le temps d'un jour polaire ! »

Notre confrère ajoute que les viticulteurs protestent de toutes leurs forces contre cette nouvelle charge imposée aux vins, alors que l'exportation diminue et que les consommateurs nationaux se trouvent aux prises avec de nouvelles et très graves difficultés économiques.

Morale — si c'en est une : — en Italie, comme en France, les charges laissées par la guerre sont très lourdes ; et, des deux côtés des Alpes, les viticulteurs sont appelés, pour une bonne part, à les supporter.

La question du Blé

Les projets relatifs à la Réquisition et à la Taxation des blés ont soulevé de nombreuses protestations.

Les grands groupements Agricoles les ont tous repoussés avec plus ou moins d'énergie.

La Section Agricole de la *Société nationale d'encouragement à l'Agriculture*, délibérant sous la présidence de M. René Berge, s'est prononcée, à l'unanimité, contre les mesures projetées :

« Tous les membres présents de la section décident à l'unanimité de « donner un avis défavorable à la proposition Compère-Morel. Il en est de « même de la proposition André Hesse, dont l'esprit, sinon le texte, est le « suivant :

« Réquisition de tous les blés indigènes. — Monopole d'achat par l'Etat « des blés étrangers. — Rétrocession de tous les blés ainsi obtenus à la « meunerie à un prix moyen de compensation entre le prix des blés indi- « gènes et le prix des blés étrangers.

« La section pense que c'est en l'espèce la réapparition d'un régime de « guerre dont le producteur français serait la victime. »

D'autre part, la *Société des Agriculteurs de France* a communiqué à la presse la note suivante :

« La Société des Agriculteurs de France,
« Considérant que la hausse actuelle du blé est due à la situation économique mondiale ; que toute nouvelle tentative d'intervention de l'Etat dans la fixation du prix du blé serait une menace pour l'Agriculture et porterait par là un grave préjudice aux intérêts généraux du pays ;
« Considérant que chaque fois qu'il a cherché à substituer sa loi aux lois économiques l'Etat a compromis en même temps les intérêts des producteurs, ceux des consommateurs et ceux du Trésor Public ;
« Insiste avec l'Agriculture tout entière pour qu'aucune entrave ne soit apportée à la liberté des transactions et de la circulation à l'intérieur, s'élève avec force contre la nouvelle proposition de loi portant création d'un Office national du blé ».

Le Syndicat Central des Agriculteurs de France, l'Association générale des Producteurs de Blé, le Syndicat agricole de la région de Paris, etc..., ont également protesté contre toute atteinte portée à la liberté des cultivateurs.

Dans une lettre adressée aux Sénateurs de la région, M. Ch. Lefèvre, président de la Confédération des vignerons du Sud-Ouest, développe un argument dont on appréciera la valeur :

« Permettez-nous d'ajouter une considération qui, pour nous, est d'importance.
« Si nous manquons de blé, nous sommes peut-être à la veille d'avoir trop de vin.
« Une des causes de ce trop-plein, c'est la plantation de vignes dans des terres fertiles, réservées autrefois à la culture du blé.
« Le possesseur de ces terres va être à même de faire la comparaison du rendement possible, suivant qu'il les gardera telles quelles ou qu'il les restituera aux emblavures.
« Toutes choses égales d'ailleurs, comme disent les géomètres, il se déterminera par le plus fort revenu. Mais si une culture est libre et que l'autre l'oblige à des sujétions, il gardera sa vigne.
« Il n'y a donc pas lieu de dresser les uns contre les autres ouvriers et paysans. Leur intérêt commun est d'augmenter, par tous les moyens, la production nationale. Le projet proposé irait directement contre ce but ».

Le remède à la situation ne peut venir que d'une récolte abondante en 1925.

D'après les données actuellement reçues par l'Institut international d'agriculture de Rome, on a ensemencé, dans les pays européens, un million d'hectares de plus que l'année dernière. D'autre

part, dans les Indes britanniques, l'accroissement porte sur deux millions d'hectares. Pour les Etats-Unis, les superficies ensemencées en froment d'hiver sont supérieures à celles de l'année passée, tout en restant inférieures à la moyenne des cinq dernières années.

En résumé, et sauf accidents imprévus, la prochaine récolte mondiale paraît devoir être suffisante pour satisfaire aux besoins normaux de la consommation.

L. Degrully.

LES PORTE-GREFFES DANS LES CHARENTES [1]

Sur quelques hybrides peu connus

Le champ d'expériences de Marsville, déjà cité, est situé à flanc de coteau. La partie haute, plus superficielle et plus maigre, a été consacrée, dès le début, à l'étude de tous les porte-greffes qui étaient soumis à la Station Viticole de Cognac, ou que celle-ci jugeait utile d'essayer.

M. Ravaz en a collectionné beaucoup; M. Guillon a continué. Si bien, qu'en dernier temps, il y avait un très grand nombre de sujets à l'étude. Cette portion du champ était divisée en sept travées de 90 rangs environ chacune. Et, chaque rangée comptait 10 pieds appartenant à un seul porte-greffe, quelquefois à deux. Certains sujets étaient représentés par double et même par triple rangée. Il pouvait y avoir en tout plus de 500 porte-greffes.

Les uns étaient morts rapidement du phylloxera ou de la chlorose ou bien des deux à la fois. D'autres étaient mourants. Il y en avait qui se maintenaient en bon état, malgré l'absence complète de toute fumure.

La plantation avait été faite de 1894 à 1899.

Pendant tout le temps que nous avons passé à la Station Viticole, nous avons maintes et maintes fois parcouru ce « cimetière », comme nous l'appelions. Et nous avons, au cours de ces visites, eu l'occasion de remarquer les numéros qui se distinguaient des autres, par leur maintien végétatif et leur abondante fructification.

Aujourd'hui, la partie la plus intéressante de ce champ d'épreuves est détruite. Certains porte-greffes que j'y avais notés sont perdus à tout jamais — s'ils n'ont été conservés ailleurs. Néanmoins, je ne crois pas inutile de publier les notes que j'avais recueillies. Je les résume dans le tableau : (Voir p. suivante).

Quelles indications (2) ce tableau donne-t-il? En comparant entre eux et à part les hybrides de Berlandieri que M. Millardet avait confiés à la Station Viticole de Cognac, c'est-à-dire les dix à douze premiers de la liste, on constate que, pour le poids des raisins de sept années, le 422-39-21 (ou 422 B) arrive en tête. C'est le seul

---

(1) V. p. 202 et 228.

(2) Nous disons : indications, parce qu'à côté des individus restés vigoureux, il y avait des morts, des mourants, des affaiblis, qui avaient laissé plus d'espace et de terrain à ceux qui s'étaient maintenus.

TABLEAU V. — **Champ d'expériences de Marsville :**

	POIDS MOYEN DE RAISINS PAR PIED							
	1901	1906	1907	1908	1909	1911	1912	Moyenne des 7 années
Hybride naturel de Berl. et de Vinifera 18-49	1k000	2k550	2k583	1k166	1k100	1k333	1k783	1k645
— 19-20	0.797	2 287	2.350	1.125	0.750	1.937	1.962	1.601
— 19-52	0.821	3.125	3.143	1.530	0.650	1.685	2.157	1.858
— 19-62	0.893	2.714	3.430	0.980	0.800	1.071	1.600	1.629
— 14-50	0.610	2.000	1.930	1.085	0.800		1.500	1.321
— 18-50	1.531	2.675	2.875	1.500	0.400	1.575		1.759
— 19-28	0.720	2 000	2.562	1.212	0.700	1.125	1.775	1.442
— 20-29	1.250		3.750	1.375			1.575	
Berlandieri × Pinot Blanc 422-34-21	0.803	3.442	3.300	1.414	0.700	1.685	2.357	1.957
— 422-39-21	1.100	2.550	3.700	1.800	0.550	1 700	2.640	2.005
Terret-Bourret × Berl. 374-19-36	1.093		3.825	1.150	1.300	1.175	2.000	1.757
Rosaki × Berlandieri 370-15-2				1.750	1.500	1.446	2.133	
Riparia × Monticola 637-55-135						1.062	1.750	
Sultanich × Berland. 340 E M				1.125		1 125	1.787	
Berl. × Aramon Ganzin 150-15	0.916		2.533	1.083			1.240	
— — 150-13								
Blanquette × Berl. n° 57				1.014			1.514	
Malbec × Berlandieri n° 29							1.514	
41 B				1.060	0.600	1.540	1 400	
333 E M					0.300	0.943		
333 E. M						2.333		
41 B							0.814	
1202				0.857				
1202							2.143	
Aramon Ganzin n° 1				1.175				
Aramon Ganzin n° 1				1.100				
Berl. Rességuier n° 2						1.533		

(1) Les porte-greffes sont greffés en Folle Blanche Les poids de raisins relatifs à 1901 sont dus à M. Guillon.

terre crayeuse, superficielle (1)

Poids de sarments par pied			NOTES prises en 1907	NOTES prises en 1908	NOTES prises en 1910
1910	1912	Moyenne des 2 années			
0k550	0k800	0k675			
0.350	0.462	0.406	Vig. médiocre. Bien vert		Bien vig. Pas de chlorose
0.443	0.657	0.550	Vig. passable. Bien vert		
0.485	0.543	0.514	Vig. as. bonne. Bien vert		As. beau. Pas de chlorose
0.514	0.585	0.549	Vig. très belle. Bien vert	Un des plus vig. des H.N.	Bien vig. Pas de chlorose
	0.950		Aussi beau que 19-62		
0.437	0.550	0.493	Comme 19-62	Très belle vigueur	Bien vig. Bien vert
	0.675				
0.414	0.557	0.485	Vig. bonne. Bien vert	Moins vig. que 14-50	Beau. Bien vert
0.520	0.620	0.570	Vig. + grande que 422-34. Bien vert	Moins vig. que 422-34	Beau. Bien vert
	0.475		Vig. très belle. Très vert	Vig. Très bonne	
	0.950			Très vig. Bon porte-greffe sans bourrelet. Souches très grosses.	Vig très belle, sans chlor. fruité. Remarquable.
	0.632			Très vig. Plus que B. Rességuier n° 2	Pas de chlorose. Très beau
				Moins de bois et plus de fruit que 150-13	
				Comme Malbec × Berl. 29	
	0.340		Vig. passable. Bien vert	Faible	
				Beau	
	0.475				
				Vig. bonne	
	0.657				
				Vig. passable	

qui atteigne la moyenne de 2 kilogr. par cep. Le 422-34-21 (ou 422 A) le suit de très près. Viennent ensuite, par ordre de classement: 19-52, 18-50 et 374-19-36. Le 19-62 est seulement 7e.

On voit aussi que les meilleurs de ces porte-greffes dépassent, au point de vue de la production, 41 B, 150-15, Aramon Ganzin 1, 1202. Ces derniers, tous connus et pouvant servir de terme de comparaison.

Nous accordons une mention spéciale au 370-15-2. Il se classait toujours parmi les plus productifs, avec, à l'âge de 28 ans, une végétation supérieure et des souches très développées, grosses, fortes, solides, comme les vieux ceps d'avant le phylloxera.

A-t-il quelque défaut capital éliminatoire? S'enracine-t-il et se soude-t-il facilement? Nous ne l'avions pas éprouvé à ce sujet. Existe-t-il encore quelque part, seulement? Plus à Marsville où j'ai essayé en vain, avec M. Nayrac, de trouver quelques repousses à l'emplacement qu'il occupait. Des boutures avaient été adressées par moi-même à divers correspondants — notamment à l'Association Viticole Champenoise, à Reims. Cette vigne, très séduisante, est-elle perdue définitivement?

Nous avions remarqué encore, comme sujets à suivre, parce qu'ils émergeaient parmi tant d'autres et se montraient vigoureux et fructifères, dans ce milieu si ingrat: 637-55-135; Blanquette × Berlandieri 57 et Malbec × Berlandieri 29; le dernier déjà ayant ailleurs attiré l'attention.

Les poids des sarments par pied en 1912 — et pour quelques-uns aussi en 1910 — mettent en évidence que 370-15-2 et 18-50 sont encore, à un âge approchant de la trentaine, d'une excellente vigueur (950 gr. de bois de taille par pied), qui dépasse celle de tous les autres.

On voit aussi que 422 B est légèrement plus vigoureux que son frère 422 A; que 41 B est de tous, ici, le plus faible, avec 340 gr. seulement de sarments par pied, alors que 333 en a 475 gr.

Quels résultats pratiques tirer de ce chapitre? Peu d'immédiats peut-être. Mais, pour l'avenir, cela peut servir à se faire une idée plus précise de quelques vignes, dont la réputation, déjà existante, n'est pas encore sanctionnée par la masse des viticulteurs. Tels sont: 422 A, 422 B, 19-62, 150-15, 29 et même 333, si longtemps suspecté.

Un autre enseignement nous semble à retenir. C'est que des porte-greffes, qui restent presque ignorés, sont supérieurs à d'autres couramment employés et qu'ils piétinent sans arriver à se faire jour et à se diffuser.

(à suivre)

J.-L. VIDAL,
Ingénieur agricole.

SUR LA
GERMINATION DES SEMENCES DE FOLLE AVOINE

Les cultivateurs méridionaux savent par expérience qu'à l'inverse de la plupart des plantes cultivées — et notamment de l'avoine ordinaire — la folle avoine est caractérisée par une germination très irrégulière. Les graines de cette mauvaise herbe germent dans une proportion qui n'excède pas 3 à 5 p. 100 au cours de la première année, et leur faculté germinative ne se développe que très lentement dans la suite : il en résulte que leur levée s'échelonne sur plusieurs mois, et souvent même sur plusieurs années, ce qui complique singulièrement leur destruction.

A quelles causes faut-il attribuer cette levée irrégulière des semences de folle avoine ? Certains savants, entre autres M. Mazé, chef de service à l'Institut Pasteur de Paris, affirment que la germination des graines nouvellement récoltées ne devient possible qu'à partir du moment où ces graines se sont débarrassées d'un principe volatil qui les accompagne, et s'oppose pendant un temps variable à l'élaboration des divers enzymes qui président à tout commencement de germination (aldéhyde éthylique). Chez la folle avoine et chez un grand nombre de végétaux sauvages l'élimination de ce corps serait moins rapide que chez la plupart des plantes de grande culture : d'où l'irrégularité de la germination déjà signalée — irrégularité qui contraste vivement avec la bonne levée habituelle des plantes cultivées.

Les méthodes actuelles de destruction — labours de déchaumage, jachère d'hiver, etc. — qui consistent à faire germer dans l'espace d'à peine quelques semaines les graines de folle avoine disséminées dans l'épaisseur du sol, puis à enterrer par un labour les jeunes plantes qui en proviennent ne sauraient donc enrayer d'une façon radicale les progrès de la folle avoine. Voyons s'il ne serait pas possible d'accroître leur efficacité, et, avant d'aller plus loin, passons rapidement en revue les divers facteurs qui nous paraissent de nature à développer la faculté germinative des semences de folle avoine : — dans notre opuscule sur *La Folle Avoine* (1), nous avons rapporté une série de chiffres comparatifs qui montrent que le seul fait de déshydrater les semences fraîches de cette plante avait pour résultat d'élever leur pouvoir germinatif d'une façon très sensible (élimination de l'aldéhyde éthylique par la *dessication*), et nous avons fait ressortir que l'action combinée des sécheresses estivales et de certaines cultures particulièrement avides d'eau atteignait le même but.

Nous notions en outre — toujours avec de nombreux chiffres à l'appui — que le *froid* ou encore les *alternances de gels ou de dégels* élevaient notablement la faculté germinative des graines de folle avoine : s'il faut en croire le botaniste Kinzel, qui a consacré une partie de sa vie à étudier l'influence respective de la lumière et des basses températures sur la germination des plantes, le froid exercerait sur les mauvaises graines situées à proximité de la surface du sol une action déshydratante comparable à celle des sécheresses estivales — phénomène qui contribuerait à activer l'élimination de l'aldéhyde éthylique à laquelle nous faisions allusion plus haut. (Le biologiste américaine Coville explique au contraire l'action stimulante des basses températures sur la germination des plantes en disant que le froid augmente la perméabilité des téguments des graines, et favorise ainsi le jeu des phénomènes diastasiques qui précèdent obligatoirement toute germination.)

On a constaté d'autre part que lorsqu'on portait une *blessure* aux graines fraîches de folle avoine, soit en les transperçant avec une aiguille (méthode du docteur Zade), soit en les écrasant partiellement à l'aide d'un marteau, soit encore en détruisant une portion de leurs téguments par le feu, comme

(1) En vente chez l'auteur, à Guinarthe, par Sauveterre-de-Béarn (B.-P.) franco 1 fr. 60.

dans la pratique de l'écobuage à feu courant (méthode de M. Aragou, propriétaire à Flamarens, dans le Tarn), on avançait notablement leur entrée en germination.

Voici, pour fixer les idées, quelques chiffres qui nous permettront d'apprécier à leur juste valeur les effets des mutilations précitées sur la levée des graines de folle avoine :

	Semences fraîches — Pourcentage de germination	
	Grains intacts	Grains transpercés par une aiguille
Au bout de 10 jours.....	3,75 p. 100	69 p. 100
— 30 jours.....	»	69,5 p. 100
— 19 semaines...	4,25 p. 100	»

	Semences vieilles de 4 mois — Pourcentage de germination	
	Grains intacts	Grains transpercés
Au bout de 10 jours.....	10 p. 100	92,5 p. 100
— 30 jours.....	23 p. 100	93 p. 100

Les mutilations que l'on produit soit à l'aide d'un marteau, soit à l'aide du feu procurent des résultats aussi nets que ceux qui sont dus à une piqûre d'aiguille. Quelle peut donc être la cause de leurs bons effets sur la germination des graines qui nous occupent ici ? — Certains auteurs ne se sont pas fait faute d'assimiler le cas des semences de folle avoine à celui des « graines dures » de certaines légumineuses (vesces, luzerne apiculée, maculée, etc.), et ont cru pouvoir attribuer la mauvaise germination des semences fraîches de cette plante à une insuffisante perméabilité de leurs téguments vis-à-vis de l'eau du sol ; en quoi ils se trompent, attendu que les graines fraîches de folle avoine absorbent l'humidité de la terre avec tout autant de facilité ou même de rapidité que ne le font celles, plus vieilles, qui se trouvent déjà en mesure de germer... sans quitter pour cela l'état de vie ralentie propre aux graines jeunes (1). Mais, si les déchirures pratiquées intentionnellement à travers l'écorce des semences de folle avoine ne sont pas indispensables à une bonne pénétration de l'eau de germination, il n'en est pas moins vrai qu'elles représentent autant d'orifices à travers lesquels l'aldéhyde éthylique que nous avons déjà signalée comme constituant un obstacle à tout commencement

(1) Voici quelques chiffres qui montrent d'une manière très nette que les graines fraîches de folle avoine n'opposent aucune résistance particulière à la pénétration de l'eau du sol à travers leurs téguments... ce qui ne les empêche pas de demeurer sans germer, ou peu s'en faut.

	Absorption d'eau		Pourcentage de germination
	1er lot	2e lot	(moyenne)
Graines *fraîches*....	74,3 p. 100	84,4 p. 100	3 p. 100
Graines de 10 mois.	74,2 p. 100	81,1 p. 100	79 p. 100

de germination peut s'échapper : d'où l'explication du rôle bienfaisant des mutilations quant à la levée des semences de folle avoine.

Après avoir passé en revue l'action respective du froid, des sécheresses, des mutilations, il y a lieu d'envisager l'influence de la *profondeur des labours* sur la germination de la folle avoine : tous les agriculteurs s'accordent à reconnaître que les labours superficiels sont les seuls à conseiller dans les régions infestées de folle avoine, et qu'au contraire les labours profonds, en retardant la germination déjà très irrégulière de cette plante, entravent sa destruction. Cela revient à dire qu'à l'opposé de ce qui se passe pour les façons superficielles, la généralisation des labours profonds a comme corollaire un envahissement progressif et méthodique des terres par la folle avoine : dans les exploitations agricoles du Béarn on a constaté, en effet, que cet envahissement avait commencé à se manifester d'une manière très nette à partir de l'année 1900, époque vers laquelle s'était amorcée la substitution des charrues Brabant doubles aux anciens araires.

Pourquoi donc les labours légers et les labours profonds se comportent-ils d'une manière si différente vis-à-vis des graines de folle avoine ? — Cela tient à ce que les divers stimulants physiques que nous avons déjà signalés — gels, dégels, sécheresses estivales, etc. -- exercent une action beaucoup plus puissante sur les graines enfouies à une faible profondeur que sur celles qui ont été placées relativement loin de la surface du sol à la suite d'un labour profond. Il en va de même pour les infiniments petits qui, à l'intérieur du sol, décomposent non seulement la paille apportée avec le fumier de ferme, mais encore les enveloppes cellulosiques des graines de folle avoine : ces microbes travaillent beaucoup plus énergiquement en surface (labours légers) qu'en profondeur, et criblent lesdites enveloppes d'orifices plus ou moins étendus qui jouent le même rôle, quant à la mise en germination de la folle avoine, que les mutilations dont nous avons parlé plus haut (Aragou).

Les *amendements calcaires* produisent un effet analogue à celui des labours légers, c'est-à-dire qu'ils font lever la folle avoine en masses importantes quand on vient à les répandre sur des terres déjà souillées par les graines de cette plante (J. Carrive) : — à notre avis, la chaux qu'ils apportent décomposerait les matières incrustantes contenues dans les téguments des semences de folle avoine — cutine, lignine, vasculose, etc. — et faciliterait ainsi la dégradation de la cellulose constitutive de ces téguments par les microbes du sol (1). Cette double corrosion — compa-

(1) Le phénomène auquel nous faisons allusion ci-dessus serait comparable, dans une certaine mesure, à celui qui résulte de la « désincrustation » de la paille des céréales par un lait de chaux : — en 1918, deux expérimentateurs étrangers parvinrent à élever de 11 p. 100 environ le pouvoir énergétique de la paille hachée en la soumettant à l'action d'un lait de chaux froid à 10 p. 100 de chaux pendant 8 jours.

(On sait que les bactéries qui vivent dans la panse des ruminants solubilisent beaucoup plus parfaitement la cellulose désincrustée que celle, plus ou moins lignifiée, qui compose la paille ordinaire, et la rendent, de ce fait, aussi digestible que l'amidon pur).

rable dans ses effets aux mutilations déjà signalées — contribuerait à hâter l'entrée en germination de la folle avoine.

* * *

Après avoir passé en revue les divers facteurs qui peuvent faire varier en plus ou en moins l'énergie germinative des semences de folle avoine, il nous reste à tirer des conclusions pratiques des principes exposés ci-dessus :

1) Puisque les labours légers favorisent au plus haut point l'action bienfaisante du froid, des sécheresses estivales, des microbes du sol, etc., sur les semences de folle avoine, on pourrait être tenté de généraliser leur emploi au détriment des labours profonds. Ainsi faisant, on ne tarderait pas à se débarrasser de cette mauvaise herbe, mais en revanche on s'exposerait — surtout dans nos régions méridionales sujettes aux sécheresses — à voir disparaître trop rapidement l'humidité du sol au cours du printemps et de l'été : il en résulterait un plus grand danger d'échaudage pour les céréales, et une diminution sensible des rendements des diverses plantes cultivées ; bref, le remède serait pire que le mal.

L'idéal serait de pouvoir disposer de charrues construites de manière à ne retourner que la partie superficielle du sol (10 cent. au maximum), et à travailler les couches sous-jacentes en place — nous voulons dire sans les ramener à la surface. S'inspirant de la méthode Jean, divers agronomes étrangers ont fait établir des instruments qui répondent plus ou moins parfaitement à ce but : — Glanz, en Autriche ; Bippart, Rubarth, Mohrig, en Allemagne. Nous ne connaissons pas de constructeurs français qui se soient préoccupés de cette question : aussi, dans les exploitations où il ne sera pas possible de recourir à la méthode Jean, devra-t-on se contenter d'employer de simples charrues déchaumeuses, que l'on armera, pour la circonstance, de griffes fouilleuses.

2) Toutes les fois qu'une culture de céréales aura été envahie d'une façon anormale par la folle avoine, on pourra tenter de sacrifier une partie de la récolte de paille pour pratiquer *l'écobuage à feu courant* : à cet effet, on fauchera la céréale envahie à une hauteur de 30 ou 40 centimètres, et, profitant d'un vent sec, on mettra le feu aux chaumes qui n'auront pas été détachés du sol (méthode de M. Aragou).

Ce travail devra être complété par une pulvérisation de la surface du sol à l'aide d'un cultivateur canadien ou d'une herse à disques, de manière à permettre aux semences de folle avoine partiellement touchées par le feu de germer au plus vite.

Il va sans dire que ce procédé n'aura d'effet que sur les graines récemment tombées sur le sol, et demeurera sans action vis-à-vis de celles, plus vieilles, qui auront été déjà enterrées par les labours des années précédentes.

3) Puisque la *chaux* exerce une action bienfaisante sur la germination des semences de folle avoine, nous devrons chercher à en généraliser l'emploi (terrains non calcaires infestés de folle avoine) ; dans la mesure

du possible, nous l'apporterons sous forme de chaux magnésienne, de marnes, de débris de démolitions, de craie broyée, de scories de déphosphoration, etc. sur les soles prêtes à recevoir des cultures qui ne craindront pas la concurrence de la folle avoine : plantes sarclées ou fourrages.

Nous ne parlerons pas ici des autres mesures à prendre contre l'envahissement des terres par la folle avoine : ce sujet a été traité dans notre brochure avec toute l'ampleur voulue, et nous n'y reviendrons pas.

En écrivant les lignes qui précèdent nous avons essayé simplement de mettre en relief l'action bienfaisante — encore mal connue — du froid, des mutilations directes ou indirectes, des labours peu profonds, de la chaux, etc., sur la levée des semences de folle avoine. Puisse notre travail contribuer à éclairer de quelques lueurs le problème encore bien obscur de la germination de ces semences !

Albert Maupas,
propriétaire-agriculteur.

LES PORTE-GREFFES DANS LE CENTRE DE L'YONNE

Il y a un tiers de siècle, nous assistions curieux aux cours de greffage et nous jalousions quelque peu ceux qui, en quelques journées, obtenaient le diplôme de maître-greffeur alors que nous nous acheminions avec tant de travail vers le parchemin du baccalauréat.

Aujourd'hui, il n'y a plus de maîtres-greffeurs. Tous ceux qui ont besoin de beaucoup de greffes savent greffer ou bien achètent leur racinés-greffés aux pépiniéristes qui les préparent dans chaque canton.

A cette époque aussi, on cultivait ce qu'on appelait les Vignes américaines. C'étaient des pépinières de pieds-mères. Aujourd'hui on ne voit guère que des boutures. La plupart des bois à greffer viennent du Midi, en particulier du Gard.

Il est encore un instrument qui était en honneur, le calcimètre à dosage volumétrique dont le type de Bernard était le plus répandu. A l'Ecole normale, chaque instituteur se construisait un calcimètre. Aujourd'hui on cherche vainement à vendre leurs fioles réunies par des tubes de caoutchouc raccornis. On ne se doute pas que les calcimètres peuvent servir à autre chose qu'au dosage du calcaire, et les tarifs des laboratoires officiels sont tellement bas que tous les gens instruits renoncent à la chimie analytique.

Et pourquoi ne dose-t-on plus le calcaire ?

C'est que l'on possède aujourd'hui l'expérience de l'adaptation des porte-greffes non seulement à telle ou telle dose de calcaire, mais aussi et surtout à tel facies géologique.

Dans la région limite de sa culture, la vigne ne se maintient que sur les coteaux, d'où un rapport assez net entre le substratum, la terre végétale et le porte-greffe.

Il est donc logique d'examiner la question des porte-greffes en suivant l'ordre naturel des bordures de cuvettes s'emboîtant sous le bassin de Paris.

* * *

Mais auparavant, il est utile d'esquisser l'historique des porte-greffes.

Les pépiniéristes locaux n'emploient guère que les Riparia × Rupestris, le Mourvèdre × Rupestris 1202, et le Chasselas × Berlandieri 41 B.

Le Rupestris du Lot, le Riparia Gloire et l'Aramon × Rupestris Ganzin nº 1 par lesquels on a commencé la reconstitution vers 1895 à 1900 sont de moins en moins employés, soit parce que chlorosant (Riparia) ; soit parce que trop vigoureux d'où diminution de qualité (Rupestris).

On n'entend plus parler des ancêtres des pépinières départementales : Gamay Couderc, Riparia Ramond, Solonis, Jacquez, Canada × Rupestris, Solonis × Riparia, Taylor-Narbonne, Colombeau × Riparia, Canada × Rupestris, Riparia Grand glabre, Riparia × Rupestris Gaeger, Bourrisquou × Rupestris ni du Berlandieri aussitôt remplacé par ses hybrides.

A noter aussi que l'Aramon × Rupestris Ganzin nº 2 avait paru au début préférable au nº 1 dans certaines circonstances.

Les Riparia × Rupestris 101-14 et 3306 ont été peu à peu mis de côté au profit du 3309, qui est actuellement le plus répandu de tous les porte-greffes.

A noter également qu'il y a trente ans on ne plantait pas une vigne greffée sans un défoncement avec bœufs ou treuil. Aujourd'hui on y attache moins d'importance.

On attache aussi moins d'importance à un grand nombre de détails dont on agaçait les ouvriers planteurs. La vigne pousse tout de même. Et quand la gelée, le mildiou, la pourriture..... ou la surproduction l'atteignent, la plantation n'y est pour rien.

* * *

La Basse-Bourgogne ou Bourgogne de l'Yonne comprend les étages du jurassique moyen et supérieur et s'étend sur le crétacé inférieur.

Ensuite la craie appartient à la Champagne et non à la Bourgogne.

Vignobles du Jurassique moyen

Laissant de côté les vignobles de l'Avallonnais et du Tonnerois — de moins en moins importants du reste, nous nous limiterons à la zone des calcaires compacts ou marneux ou en plaquettes qui caractérisent les affleurements du rauracien et du séquanien et portent la plus grande partie des vignes greffées de Vermenton, Mailly, Bazarnes, Accolay, Cravant, Charentenay, Val de Mercy, Vincelles, Vincelottes, Chichée.

Nous disons « greffées » car il arrive qu'on cultive en plaine ou en terrain humide des hybrides producteurs-directs rouges ou blancs qui ne nous intéressent pas ici.

Dès 1906, le phylloxéra avait détruit toutes les vignes de cette zone peu fertile pour le blé et ne comportant pas de pâturage, d'où exode de la population.

Cependant la reconstitution marchait de pair et à la veille de la guerre les deux tiers des vignes anciennes étaient reconstituées.

Un des initiateurs d'alors fut Michaut, fondé de pouvoir de la Maison Vermorel, qui contribua à introduire à Vermenton le Riparia Gloire, le Rupestris du Lot, l'Aramon × Rupestris Ganzin nº 1, les Riparia × Rupestris 101-14 et 3309.

Les doses de calcaire sont variables dans cette zone. Malgré la nature de la roche, le terrain est parfois absolument décalcifié sur les plateaux. Mais les vignes sont en côtes et le calcaire presque toujours suffisant pour faire rejeter le Riparia qui exige des terres assez fertiles, ainsi que le 3306 et le 101-14.

On abandonne aussi le Rupestris et le Mourvèdre × Rupestris 1202 dans les parties plus fertiles parce qu'ils poussent trop à bois et obligent à tailler long le Gamay, par exemple.

Mais dans les sols légers on maintient le Rupestris.

En somme le Riparia × Rupestris 3309 domine dans cette zone, puis viennent le Rupestris et le 1202.

Les parties les plus chlorosantes, les dernières reconstituées l'ont été sur Chasselas × Berlandieri 41 B. Tel est le cas de la côte de Palotte entre Grancy et Cravant. Et ces terrains *blancs* donnent les vins *rouges* les plus capiteux de la Basse-Bourgogne. Les côtes de Palotte comme celles de Chablis appartiennent à la fois au calcaire du séquanien et aux marnes et calcaires kimméridgiens du jurassique supérieur.

Vignobles du Jurassique supérieur

Le Jurassique supérieur est constitué par les marnes fertiles du Kimméridgien érodées suivant une multitude de vallons secs et couronnées par le calcaire chlorosant du portlandien se prolongeant par les plateau du Barrois vers la Champagne et la Lorraine.

Ce sont les pentes kimméridgiennes qui produisent les vins blancs réputés de Chablis et les vins rouges distingués de Coulange-la-Vineuse.

Ces terres argilo-calcaires renferment des parties argileuses bleuâtres, des parties caillouteuses riches en petites huîtres virgules.

Vers 1902, M. Georges Chappaz y recommandait : jusqu'à 35 pour cent de calcaire le Riparia × Rupestris 3309 ; au-dessus de 35 pour cent les Berlandieri × Riparias 420 A ou 34 E.

Le calcaire portlandien est plus sec et convient au Rupestris et à ses hybrides.

A la zone du jurassique supérieur appartiennent la majorité des vignobles de Chablis, Chitry, Courgis, Grancy, Saint-Bris-le-Vineux, Coulange-la-Vineuse, Migé, Jussy, Gy-l'Evêque, Vallan, Champs, Escolives, Vaux, Augy, Quennes et partie sud d'Auxerre.

Au moment de la guerre, plus des deux tiers de la superficie anté-phylloxérique était reconstitués. Malgré les difficultés dues à la chlorose, c'est là que la viticulture se maintient grâce à la qualité des vins qui permet d'éviter la concurrence des prix avec les régions grandes productrices.

Le cépage dominant y est le Beaunois assimilé au Pinot blanc Chardonnay. Dans le canton de Coulange-la-Vineuse, les cépages rouges sont le César ou Romain et le Gamay. Ce sont les Gamays qui dominent dans les vins rouges de l'Yonne.

Et c'est le Riparia × Rupestris 3309 qui domine dans les porte-greffes du jurassique supérieur.

A Saint-Bris et sur le bord de l'Yonne on renouvelle maintenant par le Mourvèdre × Rupestris 1202.

A Grancy et à Chablis on a tendance à planter du Chasselas-Berlandieri 41 B.

En terres pauvres le Rupestris du Lot donne des récoltes assez régulières.

On n'est pas encore fixé sur la longévité des vignes greffées, sauf pour le Riparia qui a été abandonné en partie à cause de sa rapide vétusté.

Quant à l'influence du porte-greffe sur la qualité, il est difficile de la « débrouiller » au milieu des nombreux facteurs plus influents : âge de la vigne, mode de taille, mode de culture, nature des engrais, climat de l'année, date de la vendange.

Ainsi, au point de vue du degré seulement, en 1924, des Chablis greffés sur 41 B donnèrent 9 degrés au début de la vendange et 12 degrés à la fin. Il faudrait être rédacteur œnologique de l'Annuaire du Bureau des longitudes pour donner des chiffres plus « décimaux ».

Tout ce que l'on peut dire c'est que la qualité est ordinairement inverse de la quantité. C'est pourquoi les hybrides de Berlandieri, de Riparia et de vignes françaises sont préférés aux Rupestris ou aux Américo × Américains dans les grands crus.

Vignobles du crétacé inférieur

Au point de vue reconstitution, le crétacé inférieur comprend deux zones : Les marnes ostréennes et les sables barrémiens bigarrrés continués par les sables verts de l'albien.

I. — Marne ostréenne

Sur le calcaire portlandien formant le fond des vallées dans les cantons de Ligny-le-Châtel et Auxerre ouest reposent les calcaires à spatangues (néocomiens-hauterivien) et les argiles ostréennes ou à lumachelles du barrémien.

L'ensemble donne des terres compactes argilo-calcaires jaunâtres parfois grisâtres remplies de cailloux de « lumachelle » ou marbre bleu en moellons de coquilles brisées.

La vigne y donne de bonnes récoltes. Avec de bons cépages on y fait des vins comparables à ceux du jurassique supérieur, au moins dans leur jeune âge, mais qui s'affinent moins en bouteille.

C'est contre ces plantations en marnes ostréennes que plaident les planteurs des marnes kimméridgiennes.

En 1902, M. Georges Chappaz y conseillait jusqu'à 25 pour cent de calcaire le Solonis × Riparia 1616 ; de 25 à 35 pour cent, le Riparia × Rupestris 3306, au-dessus de 25 pour cent et pour les terres très crevassantes : Aramon × Rupestris Ganzin n° 1.

Il signalait aussi les hybrides de Cordifolia 106-8 et 202-4 qui n'ont jamais été plantés en grand.

Plus de la moitié de l'ancien vignoble de cette zone est reconstituée surtout en plants greffés. On y trouve aussi des hybrides producteurs-directs.

Les calcaires de la base du crétacé sont généralement peu chlorosants. On y rencontre le Riparia Gloire, les Riparia × Rupestris 101-14 et 3306 au nord d'Auxerre à Saint-Georges et Monétau.

Dans les pays à vins blancs comme à Bleigny-le-Carreau, on arrive aux Riparia × Rupestris 3309 et au Mourvèdre × Rupestris 1202.

A Lignorelles où l'on greffe en Beaunois, les Riparia × Rupestris 3306 et 3309 dominent. On prétend que le Mourvèdre × Rupestris retarde la maturation au moins en certaines années.

II. — Sables crétacés

Le sables bigarrés du barrémien sont surmontés d'une mince couche de marnes aptiennes puis d'une épaisse formation de sables verts albiens qui sont boisés sur les plateaux.

A la traversée de cette ceinture de Champagne humide, les vallées du Serein, de l'Armançon et de l'Yonne s'élargissent pour converger vers le promontoire de craie marneuse de Laroche et Joigny.

La base des coteaux est parfois occupée par des vignes de même que certains îlots d'alluvions. Tous ces terrains manquent de calcaire. Voilà un milieu idéal où on n'est pas embarrassé pour le choix des porte-greffes... eh bien on y plante... du Noah.

Le Gamay greffé sur les hybrides de Riparia y devient l'exception !

Et malgré cette facilité, la surface en vigne n'atteint pas la moitié de celle de jadis. C'est que le raisin mûrit mal certaines années et que la vigne y gèle ou y est attaquée par les maladies cryptogamiques. On ne peut y concurrencer par la qualité les vignobles en terrain calcaire ni par la quantité les vignobles du Midi.

La vigne greffée ne reprend une partie de ses droits que sur les coteaux de la craie marneuse de la région de Joigny, en particulier de la Côte St-Jacques qui domine la ville et de la vallée d'Aillant.

On y préfère le Riparia × Rupestris 3309 et le Mourvèdre × Rupestris 1202.

Sur la craie pure du Sénonais, la surface viticole est insignifiante... Mais nous avons quitté la Bourgogne et le Centre de l'Yonne.

* * *

Au début de la reconstitution on avait cru que le choix des porte-greffes et l'abondance des capitaux devaient suffire pour régénérer le vignoble et qu'il serait plus facile de trouver une rémunération sur les plateaux ou sur les fonds de vallée non chlorosants et non morcelés parce qu'ils n'étaient pas viticoles.

Les deux plus importants vignobles du Département alors créés sont aujourd'hui disparus.

Le greffage de la vigne est considéré comme une opération ordinaire et non un travail de maîtrise.

Par une ironie singulière des circonstances, c'est dans les sols les moins chlorosants qu'on ne plante pas la vigne greffée ; et le roi du jour parmi les porte-greffes, le 3309 fut le seul de ses confrères qui ait été oublié dans la grande pépinière départementale de dix hectares créée en 1895 !

La vigne reste et restera sans doute seulement dans les stations les plus calcaires qui exigèrent les plus grands tâtonnements pour le choix des porte-greffes.

C'est que le faciès calcaire entraîne avec lui les profils bombés des versants, la sécheresse du sol, la richesse en acide phosphorique, tous facteurs de qualité sous le climat-limite de la culture de la vigne.

Gurgy-sur-Yonne, 1925.

Pierre Larue,

Ingénieur agronome, Docteur de l'Université de Paris.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions de gros à gros n'ont encore repris aucune animation dans les Entrepôts parisiens. Les prix pratiqués pour les quelques ventes opérées n'ont pas beaucoup varié sur les précédents. On a vu payer des vins rouges du Midi 8° de 70 à 75 fr., des 9° de 75 à 79 fr., des 10° de 85 à 91 fr. Quelques lots de vins du Midi, n'ayant que très peu de couleur, se sont traités un peu au-dessous de ces taux, mais cela ne peut faire cours. On a offert des Clairettes vieux 11° à 125 fr. Peu d'affaires en vins du Centre, on aurait vu payer des Touraine 7 à 7°5 de 65 à 70 fr.; des Espagne 12° de 90 à 95 fr.; mais on rencontre peu de ces dernières provenances. On s'occupe à Rouen, d'aménagements dans le port, qui permettront d'activer le trafic des fûts vides et pleins vers Paris. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

La situation, sur notre place, reste la même, les affaires se traitent au jour le jour et ne portent que sur des réapprovisionnements. Les prix plus stables que les cours des vignobles sont sans variation notable.

Les achats des détaillants ne portent toujours que sur de petites quantités à la fois. Les dépôts affichent les vins rouges 8° 1 fr. 25 le litre, les 9° 1 fr. 35, ou encore vins de côteaux 8° 1 fr. 30 la bouteille Saint-Galmier. Mais, dans certains quartiers on voit aussi des vins à 8° cotés 1 fr. 10 et des 9° à 1 fr. 30.

Gard. — Nimes. — ***Cours de la Commission officielle*** **:**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 2 mars	Cours du 9 mars
7 à 8°	65	»	»
8 à 9°	à	45	45
9 à 10°	88	à	à
10 à 11°	»	57	57
11 à »	»	»	»
Costières	95 à 105	6 fr. le d.	6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris	»	5,50 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La Cave coopérative de Bellegarde (Gard) a vendu, le 6 mars courant, 60 hectolitres de son vin blanc, Clairette de grès, 13 degrés, à raison de 108 fr. l'hectolitre.

La Cave coopérative d'Aimargues (Gard) a vendu, le 9 mars, 350 hectolitres de son vin rouge, 8 degrés 6, au prix de 48 fr. l'hectolitre nu, pris en cave.

Hérault. — Montpellier. — ***Bourse de Montpellier.***

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 3 mars	Cours du 10 mars
7 à 8°	66	8°.— 47 à 49	46 à 50
8 à 9°	à	9°.— 50 à 53	50 à 54
9 à 10°	90	10°.— 52 à 58	52 à 58
10° et au-dessus		11°.— 57 à 60	57 à 60
Rosé	8 fr. 50 le d.	12°.— 60 à 65	60 à 65
Blanc	9 fr. le d.	»	»

Rosé : 5,75 à 6 fr. 25 ; blanc : 6,25 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 4 mars 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 12 degrés, 47 à 65 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5,75 à 6,25 fr. ; blanc, 6,25 à 7 fr.

Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 7 fr. à 7,25 le degré. Rosé de 7 à 7.50.

Espagne blanc, l'hecto, de 70 à 71 francs l'hecto, suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Droits de douane et autres frais en sus.

On nous signale la vente suivante qui a été faite, à Marsillargues (Hérault), le 3 courant, par l'entremise de M. Richard, courtier :

240 hectolitres de vin rouge, 9 degrés 5 à 60 fr. l'hectolitre. — Le secrétaire administratif.

La cave coopérative de Marsillargues (Hérault), a vendu 1.800 hectolitres de son vin rouge, 9 degrés, au prix de 49 fr. l'hectolitre, nu pris en cave.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 févr.	Cours du 6 mars
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	73	9°. — 50 à 53	9°. — 50 à 53
9 à 10°	à	10°. — 53 à 56	10°. — 54 à 59
10 à 11°	95	11°. — 56 à 60	11°. — »
Vins rosés	8 fr. 75 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	»
Vins blancs	9 à 10 fr. le d.	6,25 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 28 février au 7 mars :

Vins rouges, de 8 degrés, incoté ; 9 degrés, de 50 à 53 francs ; 10 degrés, de 54 à 57 francs ; de 11 degrés, de 57 à 60 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Bourrets et picpouls, de 6,25 à 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 8 mars. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 59 à 64 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 64 à 68 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 68 à 75 francs.

— 1.000 hectolitres vin blanc de cépages blancs de la Cave Azémar Maxime, propriétaire à Puilacher (Hérault), ont été vendus à raison de 72 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 févr.	Cours du 5 mars
7 à 8°	»	47 à 52	47 52
8 à 9°	73 à 80	52 à 58	52 à 58
9 à 10°	80 à 87	58 à 61	58 à 61
10 à 11°	87 à 94	61 à 65	61 à 65
11° et au-dessus	94 à 103	»	»

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 1er au 7 mars 1925, de 8 à 12 degrés, de 47 à 63 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 52 à 72 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 56 à 72 fr.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 28 févr.	Cours du 7 mars
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	73 à 80	46 à 49	48 51
9 à 10°	80 à 85	49 à 53	51 à 55
10 à 11°	85 à 95	53 à 57	55 à 60
11 à 12°	95 à 105	57 à 62	60 à 64
12 à 13°	»	62 à 69	64 à 70

La cave coopérative de Latour-de-France (Pyrénées-Orientales), a reçu les offres suivantes pour son vin rouge de 9°7.

Le 22 février 48 fr. l'hecto ; le 27 février 54 fr. l'hecto. Ces offres ont été refusées.

Gironde. — **Saint-Julien.** — On cote en ce moment les vins de Graves de la dernière récolte 3.000 fr. le tonneau nu ou 3.600 fr. logé, celui de vins de Palus 2.000 fr. nu ou 2.600 fr. logé. Les crûs des châteaux Lagrande et Ducru Branaire viennent de changer de propriétaire.

Gers. — **Riscle.** — Les affaires ne sont pas très actives, mais cependant il se ferait de temps à autre quelques petites transactions. On aurait traité aux environs de 14 fr. 50 le degré barrique, prix que la propriété semble accepter difficilement. Si les cours se stabilisaient, il pourrait peut-être se produire une reprise, qui serait à désirer pour tout le monde.

Var. — **Brignoles.** — *8 mars 1925.* — Légère reprise d'achats de petits lots avec cotation de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré la propriété cède quelques lots à ces prix, mais les gros achats sont très restreints.

Les Jacquez auraient preneurs à 7 fr. le degré quelques ventes ont eu lieu à ce cours.

Blancs et rosés, sans demandes.

A. Gautier.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 14 mars. — Région : rouge 8 à 9 degrés, 45 à 50 fr. l'hecto ; 9 à 10 degrés, 50 à 54 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés, de 54 à 58 fr. l'hecto ; rosé, de 5,75 à 6 fr. 25 le degré ; blanc, de 6,25 à 6,75 le degré, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Algérie : rouge : 10 à 12 degrés, 1er choix, de 75 à 86 fr. l'hecto, pris quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Espagne : sans transaction.

Vaucluse. — **Valréas.** — Marché du 4. — Vins rouges, 5,25 à 5,75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, avec une légère prime pour les vins de côteaux.

Saone-et-Loire. — **Tournus.** — Il se fait fort peu de ventes, les producteurs acceptant difficilement les offres des acheteurs, qui sont pourtant bien rares. On a vendu dans notre région des vins fins à 195 francs la pièce et des vins d'hybrides producteurs directs à 110 fr. Il serait à désirer qu'une reprise se manifeste.

ALGER. — Du 28 février 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 6,25 à 7 fr. le degré (cours nominaux).

1er choix, le degré, 5,25 à 5,75.

2e choix, le degré, 4,50 à 5.

3e choix, le degré, 3,75 à 4,25.

Distillerie (nominal) le degré, 3 à 3,10 (à la propriété).

Vin blanc :

De raisins rouges, 4 fr. 75 à 5 fr. 25.

De raisins blancs, 5 fr. 75 à 6 fr. 50.

Alcools

Montpellier. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 370 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 210 à 215 fr.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 410 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52° degrés, 400 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 200 fr.; 3/6 de marc, 86°, 400 fr.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 340 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 475 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, 1 fr. 80 à 2 fr. 10 le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 30 le degré, pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 10 ; 25 o/o, 1.15; 30 o/o, 1.20 ; 35 o/o, 1.25 »/» ; 40 o/o, 1.30 le degré

Lies.— Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.35; 25 o/o, 1.40 ; 30 o/o, 1.50 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 2,70 le degré ; 65 olo, 2,77 ; 70 olo, 2,85 ; 75 olo, 2,92 ; 80 olo, 3 fr. le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,10 le degré; 55 olo, 3,17, 60 olo, 3,25 ; 65 olo, 3,32 70 olo, 3,40 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 510 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 560 les 100 kilos ; 98 olo, 610 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 910 fr. les 100 kilos; livrable, 915 fr. les 100 kilos.

Marché calme; sans affaires, par suite de l'incertitude actuelle.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 10 mars 1925.

	Mars	Avril	4 de Mai
	—	—	—
Blé..	142 P.	143,25 A.	143,50 à 144
Seigle.	114 N.	114 N.	113,50 N.
Avoine noire.....	98,25 P.	100,50 A.	101,75 P.
Avoine.....	95 V.	97,75 N.	97,75 N.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : brut de Sicile, belle caf. Cette, les 100 kilos, 22,50 dollards ; brut de Louisiane, sur wagon Cette, les 100 kilos, 22,50 dollards ; trituré, 98/99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 kilos, 64,50 à 65 dollars; sublimé pur, sur wagon, la balle de 100 kilos, 78,50 à 79 dollars par 10.000 kilos minimum.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 121 à 124 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 87 à 92 fr. ; chlorure potassium 48/52, 57 à 65 fr. ; sylvinite riche 20/22, 20 à 23 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 215 fr. ; superphosphate minéral, 14, 20 fr. 50 ; sulfate de cuivre neige, 212 à 217 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 1er au Samedi 7 mars 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE 1925	PLUIE 1924
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche	10	1	10	»	6	»	»	»	»	»	»	»
Lundi	12	0	11	2	2	10	»	»	»	»	»	«
Mardi	12	5	10	3	0.1	5	»	»	»	»	»	»
Mercredi	12	4	9	0	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	11	—1	»	1	»	»	»	»	»	»
Vendredi	9	»	»	1	»	»	»	»	»	»	»	»
Samedi	8	6	11	0	»	»	»	»	»	»	»	»
Total	617	205	238	209	168.8	124.7	»	»	360.9	—106.5	»	95.9
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche	»	»	10	6	»	8	13	1	»	3	6	1
Lundi	»	»	11	1	»	17	11	0	10	3	2	1
Mardi	»	»	11	4	»	0.4	11	4	5	0	»	5
Mercredi	»	»	10	5	2.1	11	»	2	10	2	»	3
Jeudi	»	»	11	—2	»	»	»	»	6	1	»	26
Vendredi	»	»	11	0	»	»	7	—2	3	—2	»	»
Samedi	»	»	12	0	»	»	5	2	6	—2	2	»
Total	»	2	626	210	109.9	170.4	492.	56.	328	—125	118	232.
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	13	—3	7	1	1	»	13	2	3	—8	9	»
Lundi	10	—5	9	1	1	»	12	—1	2	—1	0.3	»
Mardi	9	4	9	0	3	0.1	9	2	5	—1	0.6	1
Mercredi	8	1	14	5	»	»	12	3	10	0	»	»
Jeudi	»	»	8	3	»	6	»	»	8	1	»	»
Vendredi	5	—6	»	—6	»	2	7	—2	8	—1	»	»
Samedi	5	2	8	—4	»	»	9	3	9	—2	0.1	»
Total	601.	—52.	504	40	22.1	68.9	561.	26.	346	—48	89.2	115.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	13	2	13	3	»	»	16	3	12	—1	0.6	»
Lundi	14	1	12	2	0.3	5	16	6	13	8	5	4
Mardi	14	6	12	1	»	»	»	8	14	—2	19	»
Mercredi	7	4	13	6	8	3	15	7	16	9	44	»
Jeudi	»	»	11	—1	»	3	»	»	14	7	»	»
Vendredi	7	—3	12	—1	»	»	13	—2	18	3	»	»
Samedi	12	»	14	—1	»	»	12	7	13	—3	2	»
Total	732.	145	768.	179	244.3	297.3	877.	153.	812.	52.	104.5	69.1
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	17	—1	15	—2	»	»	14.9	1.7	14 1	—1.9	2.9	»
Lundi	14	1	18	0	»	»	7.5	5.5	14.1	2 5	29.6	»
Mardi	6	4	13	—1	32.	»	9.2	5.0	14.9	—3 5	2.6	»
Mercredi	6	3	18	1	4.0	»	12.1	4.5	14 3	3 9	»	»
Jeudi	»	»	12	5	»	»	12.9	0.9	15.1	7.1	»	2.4
Vendredi	7	3	17	2	»	»	14.9	1.9	15.3	4.2	»	0.8
Samedi	10	1	18	—4	»	»	16.9	2.1	12.9	—1.6	»	»
Total	791.	86.	826.	167	124.7	134.1	1007.7	206.7	912.9	146.5	81.2	67.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	17	—1	15	1	»	»	23	8	12	6	»	»
Lundi	13	3	13	2	»	»	17	10	15	10	»	»
Mardi	7	0	15	1	27.2	»	18	12	20	11	»	»
Mercredi	9	5	15	4	1	»	14	8	17	8	2	»
Jeudi	»	»	15	5	»	«	»	»	16	9	»	»
Vendredi	16	4	15	7	»	»	17	9	21	11	»	»
Samedi	12	7	18	0	»	»	13	8	16	11	11	»
Total	1021	219.	932	339	47.8	87.2	1001	566	1099	645.	106.2	155.2

Observations — Hiver